タイガーステンレスランチジャー
ポーチつき

品番
LWQ型

取扱説明書

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。 お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

各部のなまえとはたらき

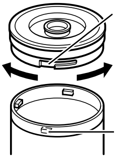
ご使用前に必ず各容器、はしを洗ってからご使用ください。

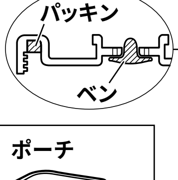
●各容器は食品衛生試験に合格したポリプロピレン樹脂を使用しています。

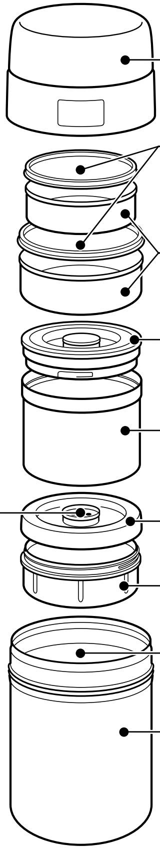
●菜入れ・飯器・汁器は、ふたをはずした状態で電子レンジで加熱できます。（必ずふたをはずしてください。）

＜飯器のふたのしめかた＞

凹部と凸部を合わせてしめます。
※あけるときは、しめるときの逆手順です。







外ぶた

菜入れぶた

菜入れ
おかずを入れます。

飯器ぶた
断熱材が入っていますので、飯器の熱が菜入れに伝わりにくくなっています。

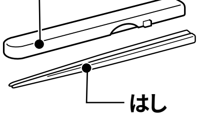
飯器
ごはんを入れます。

汁器ぶた（パッキン・ベンつき）
汁がこぼれないよう、回転密閉式です。

汁器（スープパック）
みそ汁やスープを入れます。

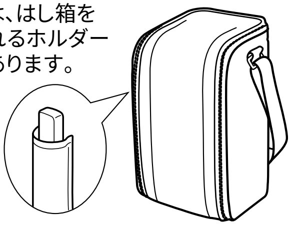
内びん

本体



ポーチの内側には、はし箱を入れるホルダーがあります。

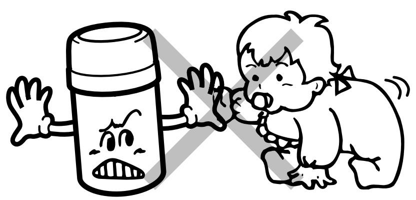
ポーチ



必ずお守りください　もれたりあふれたりすると、やけどや他のものを汚す原因になります。

乳幼児の手の届くところには置かないでください。また、いたずらには充分にご注意ください。

やけどやけがなどのおそれがあります。

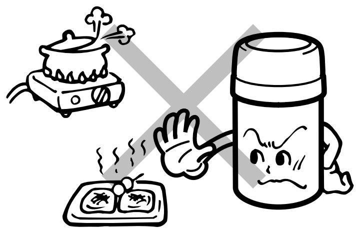


長時間の保温はしないでください。

内容物を長時間保存すると腐敗するおそれがあります。
また、生もの、乳製品など変質、腐敗しやすいものの保温はおやめください。

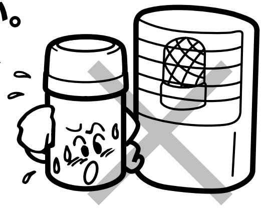
火を通したおかずはさましてから入れてください。

そうしない場合、腐敗の原因になります。



コンロやストーブなど、火気のそばには近づけないでください。

樹脂部の変形、変色の原因になります。



飲食物の保温、保冷以外に使用しないでください。

飯器にごはん以外のものを入れないでください。

内容物がもれるおそれがあります。

ごはんやおかず、スープ類を内びんに直接入れないでください。

サビの原因になります。

菜入れぶたに食酢や油類が直接ふれないようにしてください。

変形し、もれる原因になります。

製品の横置きはしないでください。

内容物がもれる原因になります。

本体を丸洗いした後は、すぐに乾いた布で水分をふき取ってください。

水分をふき取らないと「水滴」の跡が本体に残ったり、サビの発生や他のものを汚すおそれがあります。

本体や部品の煮沸、および食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。

熱による変形や、もれる原因になります。

菜入れぶたは70℃以上のお湯に入れないでください。

ポリエチレン製ですので、変形し、もれる原因になります。

本体の底に貼付している保護シートは、絶対にはがさないでください。

はがすと、性能が低下するおそれがあります。

ポーチのベルトを持って振りまわさないでください。

人や物に当たると危険です。

ポーチに製品を上下逆に入れないでください。

正しい向きに入れないと、内容物がもれる原因になります。

本体に飯器をセットする際は、必ず汁器を下にセットしてください。

汁器を正しくセットしないと、飯器が本体から取れにくくなる場合があります。

電子レンジで菜入れ、飯器、汁器を加熱するときは次の点をお守りください。

- **電子レンジで加熱するときは必ずふたをはずしてください。**
  変形や破損の原因になります。
- **ステンレス本体を電子レンジに入れないでください。**
  火花が飛び散ったりして危険です。
- **複合電子レンジのオーブン・グリル機能での使用はしないでください。**
  容器が変形し、故障の原因になります。また、他の料理でオーブン・グリルを使用した後、レンジで加熱する場合は、庫内がさめてから使用してください。
- **容器が空の状態で加熱しないでください。**
  容器が変形し、故障の原因になります。
- **油分、糖分の多い食品は、長時間加熱しないでください。**
  容器が変形し、故障の原因になります。

ご注意とお願い

ふたを持って運ばないでください。

ふたがはずれて落ちるおそれがあり危険です。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を与えないでください。

変形して保温効果の低下の原因になります。
また本体に傷がつくと、さびたりお手入れの際に、塗装がはがれたりすることがあります。

においの強いもの、色素の濃いもの（ホウレン草、たくあん、しそなどの有色野菜）はラップなどに包んでください。

直接入れると、容器ににおいがついたり変色する原因になります。

ごはんやおかずはできるだけ早く（約6時間以内）一度にお召し上がりください。

そうしない場合、腐敗の原因になります。

シンナー類、クレンザー、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しないでください。

傷やサビ、故障の原因になります。

塩素系漂白剤は使用しないでください。

さびたり穴があく原因になります。

各容器のふたは確実にしめてください。

内容物がもれる原因になります。

飯器や汁器を本体に入れるときは、ふたのつまみを持って静かに入れてください。

変形して保温効果が低下したり、内容物がもれる原因になります。

汁器ぶたのパッキンとベンは必ずつけてください。

つけないと、汁がもれる原因になります。

製品がぬれている状態で、ポーチに入れたまま放置しないでください。

周囲の環境（湿度、塩分など）によりサビやにおいが発生することがあります。

ポーチは丸洗いしないでください。

丸洗いすると生地のほつれや縮みの原因になります。

保温効果を高めるために

- 内びん、汁器、飯器はあらかじめお湯で温めておいてください。
  内びんにお湯を入れた後は、水分を充分にふき取ってからご使用ください。
- 飯器には炊きたての熱いごはんを入れてください。
- 汁器は不要な場合でもお湯を入れてご使用ください。

お手入れの方法

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れをしてください。

■本体は丸洗いできます。柔らかいスポンジで洗った後に水洗し、充分に水分をふき取ってください。

■各容器、ふた、はし・はし箱は、ご使用後そのつど充分に洗い、乾燥させてから保管してください。

■汁器のパッキンは、はずして洗い乾燥させた後、必ず元通りに取りつけてください。

■ポーチはお湯を布に含ませ、かたくしぼって、ふいてください。

※本体を洗った後は、すぐに「水滴」をふき取ってください。「水滴」が残ったままにしておくと、シミや跡がついたりサビが発生する原因になります。

※塩素系漂白剤は使用しないでください。さびたり、穴があく原因になります。

※シンナー類、クレンザー、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しないでください。傷やサビ、故障の原因になります。

※本体や部品の煮沸、および食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。傷やサビ、変形など、故障の原因になります。

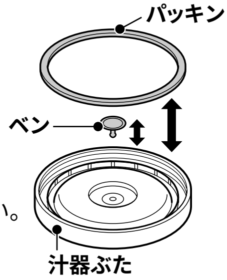
※お手入れをするときは、柔らかいスポンジ以外は使用しないでください。

※他のものと一緒にお手入れするときは、製品に傷がつかないようにご注意ください。

<汁器ぶたについて>

汁器ぶたは、パッキンとベンを取りはずすことができます。

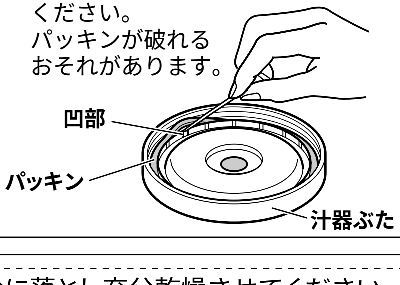
※お手入れの後、パッキンとベンが確実にセットされていることをご確認ください。



パッキンのはずしかた

先が細く柔らかい棒（つまようじなど）を、凹部に差し込みはずしてください。

※金属製の金串などは使用しないでください。
パッキンが破れるおそれがあります。



長時間使用しないときは、汚れを充分に落とし充分乾燥させてください。